



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Susumaniello Rosato Salento IGP

Tipologia Rosato

Denominazione Salento IGP

Vitigno Susumaniello

Zona di produzione

Arco jonico-salentino. Terreno di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante

Coltivazione Guyot, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice in ambiente inertizzato con immediata selezione del mosto fiore, fermentazione in bianco a 14-16 °C e successivo affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Un rosato dal colore rosa tenue e brillante, che al naso esprime una freschezza immediata fatta di richiami floreali e fruttati leggeri, sostenuti da sfumature vegetali appena accennate. Al palato si presenta fine ed equilibrato, con una dinamica acido sapida vivace e un profilo alcolico contenuto che ne esalta la scorrevolezza

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a insalate di mare, piatti a base di pesce delicati, tartare di salmone o tonno, frittiture leggere di pesce e verdure grigliate o marinate

Temperatura di servizio 10-12°C